

Wirtshaus, Weinbar, Club

H Ö R N L I N G E N

Meal sharing

Überraschungsmenü – tischweise

Das Menü wird für den gesamten Tisch bzw. für mindestens 2 Personen einheitlich serviert.

Wir bitten um Verständnis, dass auf Unverträglichkeiten und Allergien, die bei der Reservierung nicht angegeben wurden, keine Rücksicht genommen werden kann.

Supplement

Speisen werden ohne Aufpreis nachgereicht.

2 Gänge Vorspeisen – Hauptgang
alternativ
Hauptgang – Süßspeisen
74,00

3 Gänge Vorspeisen – Hauptgang –
Süßspeisen
alternativ
Vorspeisen – Zwischengang –
Hauptgang
91,00

4 Gänge Vorspeisen – Zwischengang –
Hauptgang – Süßspeisen
112,00

Weinbegleitung

2 Gänge — 35,00

3 Gänge — 52,00

4 Gänge — 66,00



Menüvarianten

Alternativ zur Süßspeise servieren wir gerne Käse von Maître Antony aus dem Elsass.

Information zu Allergenen
Unser Servicepersonal informiert Dich auf Nachfrage gerne über Allergene im Menü. Bitte beachte, dass in den Gerichten trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Die Preise gelten pro Person und in Euro.

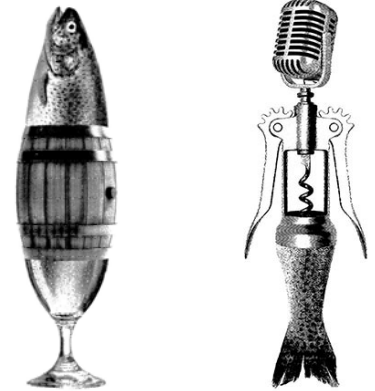
Wirtshaus, Weinbar, Club

H Ö R N L I N G E N

Tellerservice

Überraschungsmenü - tischweise

Wir bitten um Verständnis, dass auf Unverträglichkeiten und Allergien, die bei der Reservierung nicht angegeben wurden, keine Rücksicht genommen werden kann.



5 Gänge — 74,00

7 Gänge — 91,00

10 Gänge — 112,00

Menüvarianten

Alternativ zur Süßspeise servieren wir gerne Käse von Maître Antony aus dem Elsass.

Information zu Allergenen

Unser Servicepersonal informiert Dich auf Nachfrage gerne über Allergene im Menü. Bitte beachte, dass in den Gerichten trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Weinbegleitung

5 Gänge — 42,00

7 Gänge — 60,00

10 Gänge — 85,00

Die Preise gelten pro Person und in Euro.

Wirtshaus, Weinbar, Club

H Ö R N L I N G E N

Willkommen im Hörnlingen!

Das Geheimnis des frustfreien Genusses

Unser Konzept beruht auf der möglichst gänzlichen Verarbeitung frischer und regionaler Produkte. Wir kochen, was uns Landwirte und Produzenten frisch und saisonal liefern. Diese Ausrichtung der Speisenangebote und Verwertungsphilosophie **Nose to Tail** erfordert Flexibilität in der Zubereitung. Täglich entstehen neue Menükreationen, die Du nach dem **Meal-sharing-Prinzip** mit **Supplements** oder als **Tellerservice** genießen kannst.

Teil uns bitte mit, was Du nicht magst. Im Rahmen unserer Möglichkeiten werden wir uns bei der Menüzusammenstellung gerne danach richten.

Wir bitten um Verständnis, dass auf **Unverträglichkeiten und Allergien**, die bei der Reservierung nicht angegeben wurden, keine Rücksicht genommen werden kann.

Begib Dich mit uns auf eine Entdeckungsreise und lass Dich überraschen!

Herzlichst,
Deine Hörnlingen-Crew

Information zu Allergenen

Unser Servicepersonal informiert Dich auf Nachfrage gerne über Allergene im Menü. Bitte beachte, dass in den Gerichten trotz größter Sorgfalt Spuren von Allergenen vorhanden sein können.